

結賀

ゆいが
ならコープ職員が
組合員の声を
かたちにプロデュース
しました



「使い勝手のいいおせち」をコンセプトに
昨年ご利用の組合員の声に応えられるよう
知恵を出し合い開発しました。物価高の昨今ですが
お品を変更し、華やかさ・枚数・個数を変えずお値段据え置き
さらに「お肉中心のオーダブル重を」とみんな考えてました！

今期限定
3,500点
お一人様2点限り

ならコープ
オリジナル

約
4人前

ご予約締切
10/27(日)

6801 冷蔵 銀の森コーポレーション

ゆいが
結賀
三段重 41品 本体 **19,800円**
(税込 21,384円)
3311食・食塩相当18.05g/1セット(41品目)
小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 一の重** 伊達巻、たたきごぼうごま和え、梅麩、かつおくみ、市松かまぼこ、裏白しいたけ、海老しいたけ、あわび旨煮、菜の花、からすがれい西京焼、栗きんとん、田作り、柿なます、金箔黒豆
- 二の重** にしん昆布巻、いんげん、豚八幡巻、ぶりの子、寿高野豆腐、手綱こんにやく、浜汐海老、竹の子、わかめ、梅人参、栗あん笹包み、鯖ざく巻、数の子、小川巻、彩りきぬた巻
- 三の重** パプリカのハーブマリネ、茄子とズキのカネロニ、海老のロースト ジェノバ風、人参とアーモンドのマリネ、甘海老のガーリック揚げ、合鴨パストラミ、鶏五香粉焼、フルーツチーズ、ローストビーフ(ソース付)、鶏のガランティン、鶏と胡桃のミートローフ、蓮根と挽肉のテリーヌ

2025年

迎春

先行予約がお得!

注文期間

2024年

10月14日(月)から12月15日(日)

10月27日(日)までにご注文いただきくと
品数豊富な商品からご注文いただけます

※商品により、締切日が異なります。
詳しくは、各商品情報をご覧ください。

スマイルポイント
**5倍の日が
お得!!**

10月 5日(土)
6日(日)
11日(金)
25日(金)

11月 2日(土)
3日(日)
8日(金)
22日(金)

12月 7日(土)
8日(日)
13日(金)

上記は「コープの日スマイルポイント
5倍デー」「はなまるハッピー5倍デー」
のみ掲載しています。
他のお得企画については、店舗の
お買い物カレンダーをご確認ください。

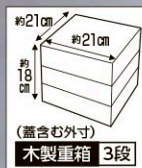
川の重



一の重



二の重

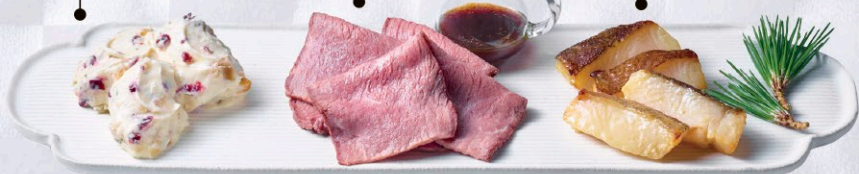


おすすめの品

フルーツチーズ
クリームチーズに焼リンゴ、
ドライフルーツを加え爽やかに
「結賀」1番人気の品です

ローストビーフ(ソース付)
赤身ならではのおいしさを感じられる
仕上がります。お好みでソースと
一緒にどうぞ

からすがれい西京焼
味噌にしっかりと漬け
身がほろけるほどにやわらかく
仕上げました



昨年ご利用 組合員のお声

今まで百貨店のおせちを頼んでいて、初めてコープのおせちを注文しました
どのおかずもとてもおいしく、70代の両親も今年も頼んでほしいとのことでした

このカタログの利用に関してはならコープ事業約款に基づきます。ならコープホームページでご確認いただけます。
※商品により数に限りがございます。お早目にお申込みください。
※お渡し時の盛り方・デザインは変わる場合がございます。※原料事情により、内容変更の場合がございます。ご了承ください。
※商品により、締切日が異なります。詳しくは、各商品情報をご覧ください。
※限定数量はならコープ宅配と、店舗での合算になっております。
※表示の税込価格は参考価格です。
※レジ精算時は、本体価格合計に対しての課税になります。

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」共同監修

地産地消おせち 和洋

活動エピソード

明治27年創業の、橿原市にある

ミヅホ株式会社さんを訪ねて

おせちに使っているお酢と白味噌の製造メーカー、ミヅホさんの工場を訪ねました。創業から今に至るまで変わらない伝統製法や会社の歴史を学び、じっくりと時間をかけて作ったお酒からおいしいお酢ができることを知りました。また、吉野杉で作られた樽が並ぶ光景は圧巻で、建物が登録有形文化財に指定されているとお聞きし、今回の見学は大変有意義で、自分たちが開発したおせちへの理解を深めることができました。今後の開発にもより一層励みたいと思います。



奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーがおすすめるのお品をご紹介します



あんぽ柿とさつまいものサラダ
私たちが考えた新しい一品です。あんぽ柿とさつまいものバランスや食感にこだわりました。



高林祐美子さん



クリームチーズビーフパストラミ巻
クリームチーズをビーフパストラミで包みみました。ピリッと効いた胡椒がアクセントの洋風な一品です。



細井千寛さん



カラスガレイの白味噌焼
ほろほろと柔らかい身のカラスガレイを使用したお召し上がりやすい一品です。奈良で作られた白味噌の風味をお楽しみください。



萩原麻央さん

私たちがこのおせちについて動画でご紹介します！



※通信費が発生します
※機種によっては読み込めない場合がございます



高田理菜さん

奈良女子大学「奈良の食プロジェクト」メンバーより

私たち、「奈良の食プロジェクト」では、奈良の食材を活かしたメニューの開発に取り組んでいます。「地産地消おせち 和洋」の監修も活動の一環として取り組ませていただき、お陰様で16年目を迎えました。

全てのお品に奈良県産の食材や調味料が使われており、今年度も奈良の良さを感じていただける素敵なおせちとなっております。この機会に奈良の食材の豊かさ・魅力について知っていただければと思います。

はなの重



井久保希咲さん

なごみの重



佐分ひな乃さん

みやびの重



澤田佳歩さん



ならコープオリジナル

3~4人前

ご予約締切 12/15(日)

1,000点限定 お一人様1点限り

6802 冷蔵 ティーケーキン
奈良女子大学共同監修 地産地消おせち 和洋

三段重 34品

本体 19,000円
(税込 20,520円)

(2912㎖・食塩相当17.1g / 1セット34品目) 卵・乳・小麦・えび・くるみ 消費期限:1月1日

【なごみの重】 柚子なます、数の子、梅型人参、若草信田巻、奈良漬香る海老煮、花もち白梅ほうじ茶風味、宇陀の黒豆、栗きんとん、大和茶伊達巻、奈良の地酒入り紅白かまぼこ、たら煮

【はなの重】 カラスガレイの白味噌焼、蓮根の松風焼き、梅麩甘煮、松笠いか梅ソース、松笠いかバジルソース、合鴨スモークオレンジソース、花もち紅梅ほうじ茶風味、金ごま田作り、ヤマトポークの昆布太巻き、豚の梅煮、金粉梅酒羊羹、梅型人参

【みやびの重】 サーモンと大根の燈花ロール、柚子奉書巻、梅型大根、椎茸旨煮、煮しめ鶏、やわらごぼう、花もち緑大和茶風味、クリームチーズビーフパストラミ巻、トマトと下北春まなのテリーヌ、あんぽ柿とさつまいものサラダ、桜香る鯛の幽庵焼き、鶏の豆乳チーズ下北春まなソースがけ、梅型人参、梅麩甘煮



紙製重箱 3段

香りがよく 祝いの席に ぴったり!

吉野製箸工業協同組合の「吉野杉」 割り箸5膳付き

※イメージです

2・3頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。 ※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

冷凍 解凍が必要になる商品です。それぞれの商品の説明に従って解凍してください。



はつはる 初春

ならコープだからできる
この品質・この価格！

創業以来受け継いできた銅釜で炊き上げた
だしの風味豊かで、まろやかな味わいの
煮物をはじめとしたお品をふんだんに
盛り込みました
手づくり感あふれる味わいが好評の
ならコープオリジナルおせちです



祝いだこ・里芋煮
銅釜を使い形よく、
やわらかく煮付けたイダコと
もっちり里芋煮です



白加賀甘露梅
甘く炊き上げた青梅。柔らかい皮、
鮮やかな緑色は、銅釜ならではの
仕上がりです



**金時人参旨煮・椎茸煮・
松笠くわい煮**
銅釜を使い、じっくりと炊き上げた、上品な
お出汁が香る、大つる自慢の野菜の煮物です

ならコープ
オリジナル

2~3
人前

ご予約締切
12/15(日)

6803 冷蔵 大つる

おせち 初春
一段重 32品

本体 **10,000**円
(税込 10,800円)



(1385kcal・食塩相当9.7g / 1セット32品目) 小麦・卵・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

祝いだこ、里芋煮、サクッと田作り、厚切ぶり照焼、帆立貝艶煮、くるみ餡炊き、スモークサーモン、玉ねぎパプリカマリネ、祝えび、丹波黒黒豆、宝巻、真だら旨煮、鳴門金時芋きんとん、栗甘露煮、合鴨コース、白加賀甘露梅、寿高野豆腐煮、伊達巻、味付け数の子、みつせ鶏つくね和風あんじ、紅白かまぼこ、だし巻、金時人参紅白なます、ふき煮、小菊含め煮、手綱生芋こんにやく、手まり麩、煮べれんこん、煮べごぼう胡麻風味、金時人参旨煮、椎茸煮、松笠くわい煮

こうふく

ならコープと
北海道のメーカーがコラボ
西洋わさびでの味変も
お楽しみください



ホッケ飯寿司風カルパッチョ
糍で漬け込み旨みを凝縮。柑橘系の味わいでさっぱりと仕上げました。西洋わさびと醤油をかけてもおおすすめです



ローストビーフ・北海道産西洋わさび
組合員さんから好評の、北海道産牛肉を使った一品。そのままでもおいしいですが、西洋わさびを巻いて味変をお楽しみください



蝦夷鹿肉のジンギスカン
蝦夷鹿肉を甘辛味で味わっていただける、お子さんから大人までおすすめしたい一品です



新千歳空港ターミナルビル内
「お弁当処 美食千歳」にて空弁を扱う
「札幌バルナバフーズ」が手掛けました



解凍してください
解凍時間約12時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください

ならコープ
オリジナル

2~3
人前

ご予約締切
11/24(日)

6804 冷蔵 札幌バルナバフーズ
オリジナルオードブル「口福」

一段重 21品

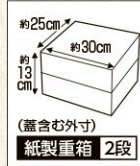
本体 **5,600**円
(税込6,048円)

(566kcal・食塩相当7.9g / 1セット21品目) 小麦・卵・乳・えび

蝦夷鹿肉のジンギスカン、彩りピーマンマリネ、パナ貝燻製オイル漬、ヒモ付き帆立燻製、ニシンのマリネオレンジ風味、オニオンマリネ、北寄貝入りサラダ、バルナバハムローストビーフ、北海道産西洋わさび、バルナバしばれ生ハム、バルナバハム鶏ハツ燻製、ポークパストラミ、ドライマトの赤ワイン煮、ホッケ飯寿司風カルパッチョ、北海道産いか三升漬、数の子松前漬、つぶわさび、甘エビのとびっこ和え、紅鮭燻漬、バルナバハム道産あらびきチューリングァー、玉ねぎのピクルス



恵
めぐみ
みんなで囲うボリュームたっぷりのおせち
特大和洋おせち



NEW 新
4~5人前
ご予約締切 10/27(日)

6805 冷蔵 グローフーズ
特大和洋おせち「恵」
二段重 55品 本体 **22,800円**
(税込24,624円)

(4164kcal・食塩相当16.1g / 1セット55品目) 小麦・卵・乳・えび・かに
消費期限:1月1日
ローストビーフソース、大学芋は、はちみつ使用のため
1歳未満の乳児には与えないでください。

【壹の重】 抹茶わらび餅、伊達巻、たこ足割煮、鮭袖庵焼き、北寄貝サラダ、味付け数の子、菜の花松前漬け風、海老錦手まり、柚子なます、ポイズワイガ二棒肉甘酢漬、田作り煮、一口にしん昆布、白子の柚子味噌煮、パイ貝旨煮、漁火紅葉漬、いくら醤油漬(金箔飾り)、ねりごま牛蒡、紅白蒲鉾、山くらげと菊花の甘酢漬、海老の旨煮、あわび割煮、一口焼き湯葉花山椒飾り、渋皮栗いもぎんとん、国産黒豆煮(金箔飾り)、筑前煮(さといも・鶏肉・れんこん・人参・ごぼう・しいたけ・きぬさや)

【貳の重】 栗豚のローストポーク(ソース付き)、ローストビーフ(ソース付き)、牛タンロースト(レモン果汁付き)、チキンのマスタードマリネ、いか短冊白焼うにソース添え、いか短冊黄金焼うにソース添え、さつまいもロールパイ、干柿ホワイトチョコ、抹茶ガナッシュとこしあんのぎゅうひ包み、手作りハンバーグ、ロマネスコカリフラワーパジルソース和え、タンドリーチキン、大学芋、かに爪冷製マヨネーズ、かに爪冷製オーロラソース、白身の錦糸巻、生ハムチーズ松葉串、海老とアスパラのテリーヌ、ぶちぶり海老サラダ、スモークサーモンローズ、宮崎県産金柑(竜玉)のコンポートバニラ風味、さくらんぼグラッセ、直火焼帆立、ホッキ貝ひも焙煎胡麻和え

一段ごとに和洋中の
人気メニューを詰め合わせた
バラエティ豊かなおせちです
新春万福
(和洋中)



【一の重】

【二の重】

【三の重】

NEW 新
4~5人前
ご予約締切 11/24(日)

6806 冷蔵 イニシオフーズ
味遊心 新春万福(和洋中)
三段重 52品

(3207kcal・食塩相当32.6g / 1セット52品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

本体 **16,650円**
(税込17,982円)



【一の重】 伊達巻、煮びれんこん、竹の子含め煮、煮びごぼう、浅漬きぬさや、紅白かまぼこ、丹波黒ぶどう豆、栗きんとん、祝えび、田作り、叩きごぼう、紅白なます、花型大根、さつまいも甘露煮、若桃甘露煮、帆刺黄金松前、味付け数の子、一口にしん昆布巻、花がんも煮

【二の重】 シナモンくるみ、合鴨スモーク、伊予柑たこマリネ、タンシチューのテリーヌ、ローストビーフ、イカのアヒージョ風、浅漬プロッコリー、イタリアンソーセージ、ポロニアソーセージ、フカヒレ風魚卵和え、生ハム、若桃甘露煮、パンプキンサラダ、そら豆のムース、オニオンマリネ、スモークサーモン

【三の重】 中華くらげ、豚角煮、竹の子メンマ風、海鮮市松、肉だんご、錦糸しゅうまい、ドロップペッパー、油淋鶏、桃もち(花餅)、海老チリソース、ヤングコーン旨煮、黒酢入り酢豚、黄パプリカ甘酢漬、赤パプリカ甘酢漬、莖わかめの塩ナムル、帆立照焼、ごまだんご、かに爪庵焼

4-5頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

昨年「明の春」「福肆段重」をご利用いただいた方におすすめのおせち
ならコープオリジナルおせち「結賀」を製造するメーカーが手掛けた姉妹品です

赤坂あじさい



「赤坂あじさい」
佐藤料理長

赤坂あじさい
手間暇かけた和・洋の料理の数々を
盛り込みました
雅

【二の重】

【三の重】

NEW 新 約 2人前 ご予約締切 10/27(日)

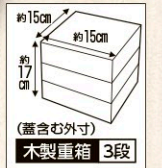
6807 冷蔵 銀の森コーポレーション

赤坂あじさい 雅

三段重 36品 本体 **10,000円**
(税込 10,800円)

(1604kcal・食塩相当11.85g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 金箔黒豆、田作り、栗きんとん、数の子入り松前漬、紅白かまぼこ、カラスガレイ西京焼、浜汐えび、彩りきぬた巻、くるみのかつお和え
- 【二の重】 伊達巻、ぶりの子煮、山形県産きのこの松風、寿高野豆腐、海老椎茸、身欠きにしん昆布巻、竹の子土佐煮、わかめ出汁漬、梅花人參、菜の花福良漬、山形牛蒡菜巻、えびときびなごの手綱巻、松笠いか雲丹焼、いんげん、ちりめん青菜炒め煮、ふきの佃煮 ゆば和え
- 【三の重】 きのこと魚介のテリーヌ、帆立のジェノベーゼ、茄子のカネロニ、合鴨オレンジソース、蛸のマリネ、大根と人參のマリネ、ゆず風味レアチーズケーキ、鶏のガランティン、カキの Cocktail、ドライマトの赤ワイン煮、マトウダイのオレンジソース和え



紡

つむぎ
組合員の声に
応え続ける織細でうす味の
おせちです

【二の重】

【三の重】

【一の重】

【与の重】

NEW 新 約 3人前 ご予約締切 10/27(日)

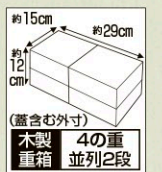
6808 冷蔵 銀の森コーポレーション

紡(つむぎ)

四の重 38品 本体 **13,500円**
(税込 14,580円)

(1783kcal・食塩相当10.27g / 1セット38品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 紅白かまぼこ、浜汐海老、たたきごぼう、紅白なます、田作り、金箔黒豆、栗きんとん
- 【二の重】 鱈旨煮、はな切り大根のはりはり漬、梅麩、数の子美味漬、菜の花福良漬、小川巻、鯖ざく巻、煮鮑、彩りきぬた巻
- 【三の重】 寿高野豆腐、竹麩、伊達巻、梅花人參、豚八幡巻、練昆布巻、いんげん、鱈照焼、湯葉巻オランダ煮、竹の子土佐煮、海老しいたけ、裏白しいたけ
- 【与の重】 チーズ蒸し鶏、かつおくるみ、人參とレーズンのマリネ、鶏照焼、甘海老甘露煮、フルーツチーズ、射込み金柑、若桃シロップ漬、合鴨スモーク、ローストビーフ



料亭のおせち



【一の重】
 京・料亭
わらびの里[®]
 おいしく
 華やかに仕上げました
 料亭おせち 鹿鳴



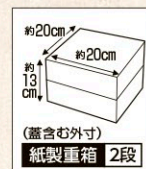
京・料亭 わらびの里
 古都京都の香りあふれる茶の湯の心を映した伝統の教寄屋造りの建物で、京の都の生活文化、歌を詠み、詠みが語られ、文学が栄えた京の都の風流を感じさせる料理を提供しています

NEW 新
 約 3人前
 ご予約締切 11/24(日)

6809 冷蔵 わらびの里
 料亭おせち 鹿鳴
 二段重 36品

(1861kcal・食塩相当14.2g / 1セット36品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

本体 17,000円
 (税込18,360円)



【一の重】海老艶煮、紅白蒲鉾、鱈袖庵焼、栗きんとん、紅鮭昆布巻、なごみ巻、田作り照煮、ポロニアソーセージ、パプリカミートローフ、合鴨ロース、寿羽子板筍、彩り粘巻、京なます、豚角煮、伊達巻、葉付金柑甘露煮、黒花豆甘露煮、花餅(紅梅)、花餅(白梅)
 【二の重】鮑旨煮、祝い数の子、松前漬、チキンマリネ、サーモンマリネ、りんごと豆腐のパイ包み、紅茶鴨三色巻、福豆葡萄酒(金箔)、花巻蒲鉾、ロースハム、いくら、六方さつま芋、穂付筍土佐煮、松笠烏賊、海老沢煮、捻り梅金時人参、網さや



NEW 新
 約 2人前
 ご予約締切 10/27(日)

6810 冷蔵 下鴨茶寮
 下鴨茶寮 和一段
 一段重 20品

(1045kcal・食塩相当9.0g / 1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日

本体 16,500円
 (税込 17,820円)

数の子醤油漬、黒豆甘露煮、叩き牛蒡、身巻鮭真丈、求肥巻、海老の旨煮、栗きんとん、伊達巻、鱈の旨煮、紅白松笠烏賊、田作り、いくら醤油漬、紅白なます、からす鱈西京焼、湯葉俵、梅人参、三度豆煮、飛龍頭煮、椎茸旨煮、千代結び蒲鉾

150点限定 お一人様 1点限り



京都・下鴨茶寮より
 華やかな料亭こだわりのおせちを
 ご用意いたしました
下鴨茶寮 和一段
 安政三年創業・京都「下鴨茶寮」
 京都の文化や美しさを
 世界中に発信していくことを信条としています

6・7頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
 ※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

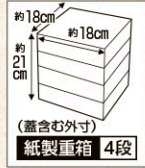
冷凍 解凍が必要になる商品です。それぞれの商品の説明に従って解凍してください。

京菜味のむら



料理長 坂ノ上茂樹

京の食文化を味わう45品目を朱赤の四段のお重いっぱい詰合せました



紙製重箱 4段

4~5人前

ご予約締切 10/27(日)

6811 冷蔵 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「雅」

四段重 45品

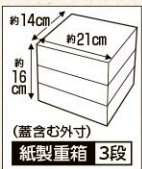
(2895kcal・食塩相当26.0g / 1セット45品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】梅甘露煮、一口昆布巻、穴子八幡巻、お祝い海老、数の子醤油漬、梅酢蓮根の芽、合鴨コース、あわび姿煮、金柑甘露煮、紅白松葉串
- 【二の重】紅白蒲鉾、椎茸旨煮、鱈旨煮、豚角煮、いくら醤油漬、栗きんとん、黒豆、梅餅、いか黄金焼、鰯西京焼、若桃甘露煮
- 【三の重】鶏山椒焼、黒糖金箔ゼリー、伊達巻、だし巻、からすみ、田作り、鰹くるみ、金時人参入り生酢、たたきごぼう、龍皮巻、お祝い松葉串
- 【四の重】寿高野含め煮、湯葉にしん笹奉書、味付こんにやく、ごぼう煮べ、蟹爪庵焼、筍煮べ、帆立旨煮、梅型人参、手まり麩、體てまり湯葉、帆立ひもの柚子和え、にしんと魚卵の彩り和え、笹団子



料理長 山本基晴

木屋町の路地裏に佇む料亭 京都鴨川畔「佐々木」監修



紙製重箱 3段

2~3人前

ご予約締切 10/27(日)

6812 冷蔵 ノムラフーズ

京都鴨川畔 「佐々木」

三段重 50品

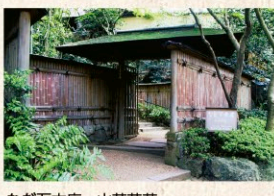
本体 13,500円 (税込 14,580円)

(2140kcal・食塩相当16.5g / 1セット50品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】紅白蒲鉾、味付け数の子、帆立旨煮、黒糖金箔ゼリー、栗甘露煮、茶福豆、白花豆、伊達巻、まぐろの角煮、笹団子、いか黄金焼、お祝い海老、パイ貝旨煮、穴子八幡巻、赤魚西京焼、一口昆布巻、梅羊羹松葉串、手まり麩
- 【二の重】鶏山椒焼、黒豆、梅餅、中華くらげ、たたきごぼう、海老紅白巻、金時人参入り生酢、いくら醤油漬、胡麻甘藷、こんにやく餅(抹茶あん)、こんにやく餅(はっさくあん)、鱈旨煮、鰹くるみ、田作り、あんず梅酢漬
- 【三の重】高野豆腐の含め煮、枝豆入り信田巻、味付蓮根、海鮮市松、真だら子旨煮、湯葉茶巾、椎茸旨煮、體てまり湯葉、ごぼう煮べ、梅型こんにやく、筍煮べ、梅甘露煮、黒豆がんと含め煮、だし巻、松麩、梅型人参、紅白松葉串



なだ万



なだ万本店 山茶花荘

日本料理の老舗「なだ万」が吟味し心を込めて作り上げた迎春料理年越しそばや三が日のお食事に備えてうれしい押寿司もご用意いたしました

約3人前

ご予約締切 10/27(日)

6813 冷蔵 なだ万

なだ万監修 多久味

一段重 16品

本体 17,500円 (税込 18,900円)

(1324kcal・食塩相当10.6g / 1セット16品目) 小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月1日

- 紅白小袖蒲鉾、伊達巻、海老芝煮、数の子鱈甲漬、黒豆、田作り、貝柱雲丹和え、紅白なます、栗きんとん、いくら醤油漬、ローストビーフ(ソース付)、蟹真丈、干椎茸甘露煮、一口昆布巻、鰯西京焼、帆立生姜煮
- 伊達巻には、はちみつを使用していますので1歳未満の乳児には与えないでください。



紙製重箱 1段



お召上がり方
電子レンジで裏面表示にある規定の時間、温めてからお召上がりください

ご予約締切 10/27(日)

6814 冷凍 伊藤忠食品

なだ万監修 ゆず香る焼鯖の押寿司

300g(8切入)

本体 1,420円 (税込 1,534円)

(209kcal・食塩相当1.0g / 100g) 小麦

しょうが、白ごま、大葉を混ぜた酢飯に、柚子が香る特製たれに漬け込み焼き上げた真鯖をのせました



お召上がり方
電子レンジで裏面表示にある規定の時間、温めてからお召上がりください

ご予約締切 10/27(日)

6815 冷凍 伊藤忠食品

なだ万監修 ふっくら煮穴子の押寿司

300g(8切入)

本体 1,420円 (税込 1,534円)

(163kcal・食塩相当1.4g / 100g) 小麦

山くらげとしいたけを挟み込んだ酢飯に香ばしく甘辛に煮込んだ穴子をのせました

山椒付

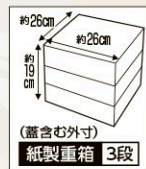
長さ:約18cm

千賀屋



割烹料亭千賀屋
株式会社千賀屋
創業者 千賀信明

千賀屋は、割烹料亭千賀から
味と意匠を受け継ぐおせち料理で
伝統の味とおもてなしの心
をお届けします



紙製重箱 3段

4~5人前
ご予約締切 11/24(日)

6816 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理「天寿千」

三段重 60品

本体 **21,800円**
(税込23,544円)

(3577kcal・食塩相当25.02g / 1セット60品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 酢牛蒡、梅真丈、蛸小倉煮、くるみ煮、渋皮付き栗金団、烏賊黄金焼、紅白祝袋、白花豆、田作り、ロブスター、鶏松風、手毬餅まんじゅう、たら旨煮、錦玉子、伊達巻、紅鮭昆布巻、紅白なます、紅白錦糸巻、数の子鱈甲漬、あかね真丈、さごしの昆布
 - 【二の重】 紫芋金団、豚角煮、白身魚のエスカベッシュ、ごまさつま、紅白結び餅、はかた地どりのテリーヌ、鯖西京焼、赤魚南蛮漬、海老マリネ、焼き帆立、ローズサーモン、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、烏賊松笠白焼、金柑甘露煮、祝い海老、あわび旨煮、あかにし貝馬煮、魚の子旨煮
 - 【三の重】 穴子八幡巻、貝雲丹和え、新緑ふくさ、湯葉旨煮、ばい貝旨煮、若桃甘露煮、鶏照焼、松前漬、柚子くらげ、金箔黒豆、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、牛肉とごぼうしぐれ煮、柚子鶏つくね、鶏の三色巻、ままかり酢漬け柚子風味、海老紅白奉書、椎茸旨煮、寿高野豆腐、柚子オーロラ
- 錦玉子には、はちみつが含まれていますので1歳未満の乳児には与えないでください。

天寿千

和の食材を中心に大きなお重へ
彩りよく盛り付けた
端正かつ華やかな三段重



【一の重】

【二の重】



吉寿千

おせちの定番食材を
中心に盛り付けた
王道の和風おせち三段重



【三の重】

【一の重】

【二の重】

3~4人前
ご予約締切 11/24(日)

6817 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理「吉寿千」

三段重 41品

本体 **14,980円**
(税込 16,178円)

(2093kcal・食塩相当13.91g / 1セット41品目) 小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

- 【一の重】 蛸小倉煮、昆布巻、手毬餅、金箔黒豆、渋皮付き栗金団、ごまさつま、酢牛蒡、祝い海老、白花豆、田作り、伊達巻、烏賊松笠白焼、あかね真丈、数の子鱈甲漬、さごしの昆布
 - 【二の重】 柚子鶏つくね、紫芋金団、こんにやく旨煮、紅鮭白醤油焼、若桃甘露煮、魚の子旨煮、本ずわい蟹爪幽庵焼、紅白なます、紅白錦糸巻、たら旨煮、錦玉子、あわび旨煮、紅白祝袋
 - 【三の重】 鶏の三色巻、牛肉ごぼう時雨煮、梅真丈、くるみ煮、湯葉旨煮、新緑ふくさ、あかにし貝旨煮、いくら醤油漬、椎茸旨煮、寿高野豆腐、ローズサーモン、烏賊魚卵射込、焼き帆立
- 錦玉子には、はちみつが含まれていますので1歳未満の乳児には与えないでください。



紙製重箱 3段

舞千

懐石の世界観を
一人に一つの折箱で
繊細に美しく
表現しました



1人前
×2

ご予約締切 11/24(日)

6818 冷蔵 千賀屋

千賀屋謹製 迎春おせち料理「舞千」

1人前(26品)×2折

本体 **10,800円**
(税込11,664円)

(1224kcal・食塩相当5.33g / 1セット26品目×2) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月2日

- 田作り、昆布巻、たら旨煮、紅鮭白醤油焼、焼き帆立、錦玉子、若桃甘露煮、鶏照焼、柚子鶏つくね、梅真丈、くるみ煮、栗金団、紅白なます、いくら醤油漬、丹波黒大豆蜜煮、伊達巻、手毬餅、祝い海老、穴子八幡巻、新緑ふくさ、烏賊松笠白焼、数の子鱈甲漬、酢牛蒡、海老紅白奉書、紅白錦糸巻、梅かんざし ×2折
- 錦玉子には、はちみつが含まれていますので1歳未満の乳児には与えないでください。



紙製重箱 2段

豊

和洋おせち
与段重
ゆたか

「好きな料理を好きなだけ」をコンセプトに「豊作」をイメージし「一品品のお料理の量感を大切に迎春を飾る華麗な黄金の紙重箱に盛り付けました



「お肉がほしい」「煮物がほしい」という声に応じて内容を見直しました

約4人前
ご予約締切 10/27(日)

6819 冷蔵 グローフーズ
和洋おせち「豊」

与段重 40品 本体 **24,800円**
(税込 26,784円)

(4436kcal・食塩相当16.9g / 1セット40品目)
小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ 消費期限:1月1日

- 【巻の重】 いか短冊黄金焼、いか短冊白焼うにソース添え、中華風焼帆立、いくら醤油漬(金箔飾り)、あわび割烹煮(金箔飾り)、子持昆布山海和え、松前漬、海老の旨煮、味付け数の子、味付子持昆布
 - 【貳の重】 ローストポーク(ソース付き)、ロマネスコカリフラワー・パセリソース和え、ローストビーフ(ソース付き)、チキンとトマトのベーコン巻、鶏のチーズピカタ焼き、合鴨スモーク、牛タンロースト(レモン果汁付き)
 - 【参の重】 紅白蒲鉾、ねりごま牛蒡、飯前酢漬、ぶちぶり海老サラダ、柚子なます、京きぬた巻花山椒飾り、重ね鯛昆布、若炊あさり、本鰯うま煮、菜の花松前漬風、真鯛西京焼
 - 【与の重】 宮崎県産金柑(竜玉)のコンポート・バニラ風味、さくらんぼグラッセ、国産黒豆煮(金箔飾り)、筑前煮、くるみ甘露煮、伊達巻、穂付冬筍煮、田作り煮、栗もぎんとん、抹茶わらび餅、抹茶ガナッシュとこしあんのぎょうひ包み、ショコラテリーヌ(金箔飾り)
- ローストビーフソースは、はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください。



にんにん特製「鹿児島産黒豚黒牛カレー」(レトルトパック)2個 (252kcal・食塩相当3.2g / 1パック180g) 小麦・乳



「和献洋彩にんにんにん」の総料理長中辻利宏氏のこだわりのおせち料理を存分にお楽しみいただけます

和洋中おせち

お子さまが喜ぶおせち料理 幅広い世代が楽しくお正月の食卓を囲めるおせちに仕上げました 伝統的な和の重に加え 今年はお肉の重もご用意しました



4~5人前
ご予約締切 10/27(日)

6820 冷蔵 ケー・アンド・ビー・インターナショナル
和献洋彩にんにんにん 和洋中おせち

三段重 40品 本体 **19,800円**
(税込 21,384円)

(2573kcal・食塩相当8.9g / 1セット40品目) 小麦・卵・乳・えび・くるみ 消費期限:1月1日

- 【和の重】 紅白なます、若桃甘露、種子島産安納芋のきんとん、栗の甘露煮、鶏の八幡巻き、伊達巻、大根とゆず皮の甘酢和え、しめさば、数の子、紅白かまぼこ、黒豆、にしんの昆布巻、鹿児島産ぶりの照り焼き、田作り煮、鹿児島産さんかん甘露煮、宮崎県産しいたけ山椒煮、有頭海老の旨煮
- 【にんにん特製肉の重】 合鴨の京風蒸し、鶏の照り焼きステーキチーズソースがけ、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、鹿児島産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、若桃甘露、黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮、海老芋の旨煮、レッドキャベツとピーツのラペ、ハモンセラーノ生ハム、北海道産豚肉とパセリのテリーヌ、神戸牛のローストビーフ、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え
- 【オードブルの重】 くるみの胎吹き、ゆば団子、竹の子土佐煮、若桃甘露、白身魚のエスカベッシュ、アジ南蛮漬、トラウトスモークサーモン、さつま揚げ、特製ハニーマスタードシュリンプ、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、鹿児島産かつお腹身のオリーブオイル漬、蒸しホタテ、海鮮チーズサラダ、黒糖黒酢肉団子、鹿児島産さんかん甘露煮



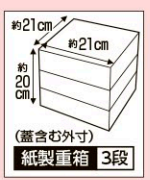
3~5人前
ご予約締切 12/15(日)

6821 冷蔵 玉清
春駒

三段重 41品

小麦・卵・乳・落花生・えび・かに・くるみ 消費期限:1月2日

本体 **17,800円**
(税込 19,224円)



- 【巻の重】 ポークパストラミ、ローストポーク、中華風のし鶏(八角風味)、合鴨スモーク、にしん大漁漬、若鶏照り焼き、ロブスター、鮑のうま煮、イカのごろごろサラダ、タラバ風味かまぼこ、たつくり、焼湯葉巻、紅白蒲鉾、京餅手まり
- 【貳の重】 筑前煮、梅人參、紅あずま甘露煮、高野豆腐、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、若桃甘露煮、穀類の甘辛煮、有頭海老塩焼き、ぶり照り焼き、チキン三色巻、合鴨ロース照り焼き、伊達巻、完熟金柑
- 【参の重】 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、海の幸サラダ、黒豆、紅白なます、イカ真砂和え、金胡麻マグロ甘露煮、バリバリ松前漬、サーモン塩麹漬、味付け数の子、若草チーズ和え

10 冷凍・少量おせち・個食おせち・お子さまおせち

冷凍おせち

お好きなタイミングで
解凍して楽しむ

お子さまから大人世代まで楽しめる
和洋中のさまざまなお品を盛り付けました

NEW 新 3~4人前 **ご予約締切 11/24(日)**

6822 冷凍 ドウシシヤ

「ぎをん や満文」 迎春おせち

二段重 51品 本体 **13,800円**
(税込14,904円)

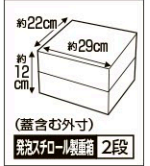
(2116kcal・食塩相当20.7g / 1セット51品目)
小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

【一の重】 九条葱入り玉子焼、寿高野豆腐、昆布旨煮、梅型百合根羊羹、金柑、松前漬、数の子、たたきごぼう、田作り煮、きんとん、渋皮栗甘露煮、蓮の芽梅酢風味、にしん幽庵焼、真鱈子旨煮、焼き湯葉巻、ロブスター、有頭海老、海鮮サラダ、大根焙煎胡麻サラダ、蟹風味蒲鉾土佐酢漬、黒豆煮、白花豆煮、紅白なます、鱈醤油いくら

【二の重】 伊達巻、紅蒲鉾、白蒲鉾、博多高野(海老)、博多高野(ほうれん草)、ミートローフ、ローストポーク、ハンバーグ、ブロッコリー(コンソメ風味)、蟹爪テリーヌマヨネーズソース、蟹爪テリーヌオーロラソース、鶏チーズ焼、ライブオリーブ、ロールケーキチョコバナナ、ロールケーキチーズ&レモン、ロールケーキ宇治抹茶、胡麻団子、キャロットラペ、北海道鮭の燻製、くるみ甘露煮、桜島どりマリネチキン、くらげの酢の物(中華風)、レーズンレパン、帆立生姜和え、豆乳と野菜の新丈、焼蒲鉾(チーズ風味)、豆乳と野菜の新丈(かぼちゃ)



解凍してください
解凍時間冷蔵庫で約24時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください



彩り鮮やかなお料理を
丸い竹籠に一人一折
お召し上がりいただけるよう
盛り付けました

1人前 x2 **ご予約締切 11/24(日)**

6823 冷凍 ノムラフーズ

京菜味のむら おせち「花籠二段」

1段31品x2組 本体 **12,000円**
(税込12,960円)

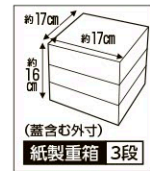
(617kcal・食塩相当5.5g / 1段重31品目) 小麦・卵・乳・えび

金時人参入り生酢、黒豆、梅餅、いか黄金焼、伊達巻、紅白蒲鉾、黒糖ローストポーク、穴子八幡巻、鮭昆布なると巻、田作り、栗甘露煮、赤魚西京焼、お祝い海老、さごしのおぼろ包み、鶏肉の菜の花巻、数の子醤油漬、笹団子、味付こんにやく、高野豆腐の含め煮、筍煮、焼き湯葉巻、味付蓮根、ごぼう煮、帆立旨煮、六角里芋煮、椎茸旨煮、手まり麩、松麩、梅型人参、金柑甘露煮 x2組

解凍してください
解凍時間約17時間
解凍方法は取扱説明書
をご覧ください



さまざまなお品をコンパクトにまとめた
三段重



2~3人前

ご予約締切 12/15(日)

6824 冷蔵 玉清

水仙 三段重 34品目 本体 **11,800円**
(税込12,744円)

小麦・卵・乳・落花生・えび・くるみ 消費期限:1月2日

【壹の重】 イカのゴロゴロサラダ、串刺しにしん生姜風味、サーモンチーズ巻、若鶏照り焼き、合鴨コース照り焼き、チキン三色巻き、若草チーズ和え、中華風のし鶏(八角風味)、伊達巻、ポークパストラミ、有頭海老塩焼き、京餅手まり
【貳の重】 筑前煮、梅人参、紅あずま甘露煮、高野豆腐、穂先筍、たたきごぼう、子持ちわかさぎ昆布巻、キングサーモン西京焼き、いか黄金焼、たつくり、焼湯葉巻、市松蒲鉾
【参の重】 海鮮マリネ、きんとん、栗甘露煮、魚卵うま煮、穀類の甘辛煮、黒豆、紅白なます、鱈のうま煮、味付け数の子、にしん大漁漬



少量のおせちで十分だと言うご要望にお応えし一段重のおせちを作りました



約1人前 **ご予約締切 12/15(日)**

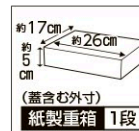
6825 冷蔵 玉清

宝船

一段重 26品 本体 **5,800円**
(税込6,264円)

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

味付け数の子、鱈のうま煮、黒豆、きんとん、栗甘露煮、紅白なます、たらば風味かまぼこ、にしん大漁漬、若草チーズ和え、ポークパストラミ、ローストポーク、有頭海老塩焼き、キングサーモン西京焼き、市松蒲鉾、いか黄金焼、たつくり、チキン三色巻き、京餅手まり、筑前煮、子持ちわかさぎ昆布巻、梅人参、里芋煮、伊達巻、焼湯葉巻、高野豆腐、紅あずま甘露煮



子どもが喜んで食べるメニューを盛り込んだお肉中心のおせち



子ども約2人前 主原料国産 **ご予約締切 10/27(日)**

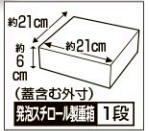
6826 冷蔵 石井食品

イシイのキッズおせち

一段重 12品 本体 **7,000円**
(税込7,560円)

(828kcal・食塩相当5.2g / 1セット12品目) 小麦・卵 消費期限:1月2日

国産にんじんの寒天、千葉県産牛肉のオイスターソース煮、国産梅花にんじん煮、国産片口いわしのたつくり、佐賀県産有明鶏のトマト煮、佐賀県産有明鶏のローストチキン、佐賀県産有明鶏の照焼ハンバーグ、徳島県産さつま芋のれもん煮、佐賀県産有明鶏の肉だんご(デミグラスソース)、九州産黒豆煮(クロダマル)、国産玉子の伊達巻、国産ごぼうと鶏のパンパンジー



10・11頁でご案内の商品はお重に盛り付け済みです。(「ちづる」「のぞみ」を除く)
※セット内容および盛り付けは、写真と異なる場合がございます。

冷凍 解凍が必要になる商品です。それぞれの商品の説明に従って解凍してください。

減塩おせち

食の健康志向の高まりに合わせたおせち
 特選丸大豆減塩しょうゆで塩分を
 おさえながらも、しっかりとした味わいが魅力です

NEW 新 約3人前 **ご予約締切 10/27(日)**

6827 冷凍 ドウシシャ
京都「洙楽庵」減塩おせち
 三段重 33品
 本体 **14,800円**
 (税込15,984円)

(1527kcal・食塩相当11.3g / 1セット33品目)
 小麦・卵・乳・えび

- 【一の重】 紅白なます、鱈いくら醤油漬、減塩赤魚照焼、減塩たたき牛蒡(ごま入)、金柑甘露煮、きんとん、渋皮栗、ローストビーフ、伊達巻、減塩ひと口昆布
- 【二の重】 減塩酢だこ、減塩海老の旨煮、数の子、減塩田作り、金柑甘露煮、いか松笠白焼、減塩帆立煮、鶏だんご、黒豆煮、梅麩
- 【三の重】 減塩五目きんちゃく、減塩梅人参、減塩がんもどき煮、よもぎ麩、若桃甘露煮、さめさや、さつまいも甘露煮、減塩椎茸煮、減塩筍煮、減塩牛蒡煮、ねじりこんにゃく、減塩寿高野豆腐、減塩鱈の旨煮、減塩ゆば山椒煮、梅麩



解凍してください
 解凍時間冷蔵庫で約24時間
 解凍方法は取扱説明書をご覧ください

厳選素材とこだわりのだしで仕上げた**食塩不使用**のおせち



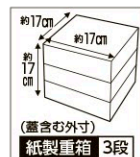
2~3人前 主原料 国産 **ご予約締切 10/27(日)**

6828 冷蔵 石井食品
食塩不使用おせち「イシイのちづる」 本体 **9,259円**
 12品 (税込10,000円)

(1185kcal・食塩相当0.98g / 1セット12品目) えび 賞味期間:1月5日
 国産栗の栗きんとん、北海道産昆布の昆布巻、国産片口いわしのたつくり、国産野菜の紅白なます、九州産黒豆煮(クログマル)、佐賀県産有明鶏の鶏つくね、平田牧場三元豚の角煮、熊本県産たけのこ煮山椒風味、国産長芋の金柑シロップ煮、鹿児島県産海老の姿煮、国産ごぼうの酢ごぼう、国産野菜の炊き合わせ(椎茸、にんじん、さといも、ごぼう)
 ※原材料(昆布・小魚・海老)等の素材由来のナトリウム分は含まれます



特定原材料8品目(卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ)
不使用のおせち



個包装でのお届けの品は、ご家庭で盛り付けてください

2~3人前 主原料 国産 **ご予約締切 10/27(日)**

6829 冷蔵 石井食品
食物アレルギー配慮おせち料理「イシイののぞみ」
 三段重 19品

(1789kcal・食塩相当11.6g / 1セット19品目) 消費期限:1月2日 しょうゆは小麦を使わずに作ったものを使用しています

- 【一の重】 北海道産ほたて照焼、国産栗の栗きんとん、北海道産紫花豆煮、国産ごぼうのたたきごぼう、国産野菜の紅白なます、国産さつまいもの甘煮、国産たけのこ煮、栃木県産大豆の巻き湯葉煮、国産丹波黒種黒豆煮
- 【二の重】 大分県産ぶり照焼、佐賀県産若鶏の唐揚げ、国産金柑の甘露煮、国産若鶏の日の出巻、平田牧場三元豚の角煮、国産牛肉のしぐれ煮
- 【三の重】 国産野菜の炊き合わせ(にんじん、れんこん、さといも)、宮崎県産若鶏の照焼ハンバーグ、国産椎茸煮、宮崎県産若鶏の肉団子と国産野菜の甘酢和え



本体 **19,444円**
 (税込21,000円)



かたいものが苦手な方にも
 おせちを楽しんでいただけるよう
 食べやすく仕上げました

NEW 新 1~2人前 **ご予約締切 10/27(日)**

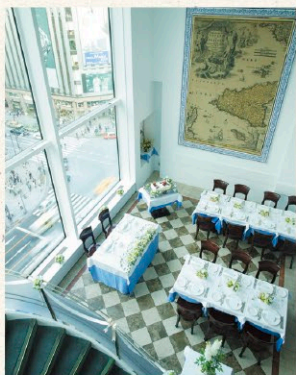
6830 カモ井食品工業
かも井 やわらかおせち 福 本体 **5,000円**
 1セット 12品 (税込5,400円)

(1042kcal・食塩相当8.2g / 1セット12品目) 小麦・えび 賞味期間:1月31日
 丹波黒黒豆、ふきのうま煮、たたきごぼう、一口巻昆布、栗きんとん、なます、たこのやわらか煮、手持ちいかのうま煮、高野豆腐含め煮、やわらか小海老、若桃甘露煮、紫福豆(珈琲味)



※重箱・薬物は付いていません
 ※お重盛り付け例

お届け形態(化粧箱)



シェフ 星合創

まるで、イタリアンフルコースのような華やかさ
銀座の人気イタリアンレストラン
「銀座ポルトファロ」のメインシェフ監修
バラエティ豊かな肉、魚料理にバランス良く
野菜料理を盛り合わせたオードブルです



鮭のフリカッセ

西京味噌と酒粕に漬込んだ鮭を
チーズやワインで作ったホワイトソースで
煮込んだお料理
和と洋のコラボをお楽しみください



紅ズワイガニのブランマンジェ

豆乳と生クリームをプリン状にかため
オマール海老で作ったアメリカヌソースと
西京味噌を組み合わせ
紅ズワイガニ、柚子を添えた逸品です



フルーツフロマージュのテリーヌ

ドライフルーツの甘味とクリームチーズの酸味が
心地よい風味を醸し出します
是非、オレンジコンフィと一緒に召し上がり
ください



約 3人前
ご予約締切 11/24(日)

6831 冷蔵 FDファクトリー

銀座 ポルトファロ 洋風オードブル
一段重 29品目

本体 11,000円
(税込 11,880円)

(1850kcal・食塩相当10.83g / 1セット29品目) 小麦・卵・乳・えび・かこ

鮭のフリカッセ、平さやインゲンのオリーブ焼、タコのラビゴットソース、ダイコンとサーモンのマリネ、スモークサーモンマリネディル風味、
ハーブクリームチーズ、フルーツフロマージュのテリーヌ、オレンジのコンフィ、海老の白ワイン蒸し、人参のマリネ レーズンコンポート添え、
紅ズワイガニのブランマンジェ、サーディンとトマトのフリッタータ、ヤングコーンのピクルス、人参のピクルス、パプリカのピクルス、ブラックオリーブ、
カブのピクルス、ローストビーフ赤ワイン漬、紫キャベツとクランベリーのマリネ、若桃、金柑、黒豆のレモンジュレ、チキンガランティナーチーズ焼、
ポロニヤハムのゼリー寄せ、グリーンオリーブのハーブオイル漬、モッツアレラチーズのハーブオイル漬、合鴨スモーク オレンジピール添え、
レンズ豆の煮込み、ラタトゥイユ、豚肉と鶏肝のパテ、アズンのコンポート



解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱い説明を
ご覧ください



総料理長 中辻利宏

「和献洋彩にん・にん」の総料理長 中辻利宏氏の創作料理
幅広い世代に喜んでいただける
お肉中心のオードブルを目指しました

「和献洋彩にん・にん」で人気のお肉が中心のオードブルです
ローストビーフをはじめ、炭火焼き、低温調理、
煮込みと食材に合わせた調理方法で
こだわりのオードブルに仕上げました

3~4人前
ご予約締切 10/27(日)

6832 冷蔵 ケー・アンド・ビーインターナショナル

和献洋彩にん・にん
プレミアムオードブル
一段重 20品

本体 10,000円
(税込 10,800円)

(1157kcal・食塩相当5.5g / 1セット20品目) 小麦・卵・乳・えび 消費期限:1月1日



鹿児島県産豚肉を使用した柔らかチャーシュー、若桃甘露、海鮮チーズサラダ、蒸しホタテ、
白身魚のエスカベッシュ、ロマネスコカリフラワーのバジルソース和え、じっくり加熱した鶏肉の葱塩ソースがけ、
大根とゆず皮の甘酢和え、さつま揚げ、ハモンセラーノ生ハム、牛タンのロースト、レッドキャベツとピーツのラペ、
ローストビーフ、鶏の照り焼きステーキソースがけ、黒毛和牛すじ肉の赤ワイン煮、海老芋の旨煮、
鹿児島県産かつお腹身のオリーブオイル漬、トラウトスモークサーモン、合鴨の京風蒸し、特製ハニーマスタードジュリン



12・13頁でご案内の商品はお重に盛り付け済です。
※セット内容および盛り付けは、
写真と異なる場合がございます。

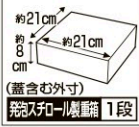
冷凍 解凍が必要になる商品です。
それぞれの商品の説明に従って
解凍してください。

海老やお肉料理を中心に盛り込んだ
洋風オードブル



約 3人前
ご予約締切 11/24(日)

解凍してください
解凍時間約24時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください



6834 冷凍 月うさぎの里

月うさぎの里 パーニーズ迎春洋風オードブル

一段重 14品

本体 5,900円
(税込 6,372円)

(1289kcal・食塩相当12.5g / 1セット14品目) 小麦・卵・乳・えび・かに

カニとクリームソースパイ包み、ぶちぶり海老サラダ、手羽元スモーク、パーティーテリーヌ、桜島どりマリネチキン、ほうれん草と若鶏のテリーヌ、ベーコンチーズドック、鶏チーズ焼、合鴨スモーク、開き海老ポルチーニ風味、生ハムスライス、ブロッコリー彩りレモンサラダ、鶏つくね、雪掛けローズサーモン

海の幸・山の幸を活かしたボリュームのあるおせちです



3~5人前
ご予約締切 10/27(日)



6835 冷蔵 玉清
新春オードブル

一段重 28品

本体 10,000円
(税込 10,800円)

小麦・卵・乳・えび・かに 消費期限:1月2日

海鮮マリネ、若草チーズ和え、豚肉とチーズのテリーヌ、完熟金柑、豚ロース肉のさっぱりマリネ、ローズサーモン、ローストポーク、サーモン塩麹漬、鶏つくね串、黒豆、栗甘露煮、彩り野菜のマリネ、合鴨スモーク、にしん大漁漬、市松蒲鉾、有頭海老塩焼き、海の幸サラダ、若桃甘露煮、ポークパストラミ、ゴマ団子、中華くらげ、チキン三色巻き、イカのごろごろサラダ、サーモンチーズ巻、酢豚、海老チリソース、中華帆立ひも、京餅手まり

中華の銘店が、自慢の料理を詰め合わせてお届けするオードブル

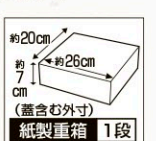
広東名菜
赤坂璃宮



総料理長 譚澤明

2~3人前
ご予約締切 11/24(日)

解凍してください
解凍時間約15時間
解凍方法は取扱説明書をご覧ください



6836 冷凍 伊藤忠食品

赤坂璃宮 中華おせち

一段重 13品

本体 13,500円
(税込 14,580円)

(1419kcal・食塩相当12.2g / 1セット13品目)

小麦・卵・乳・えび・かに・くるみ

エビチリソース、蒸し鶏のバンバンジーソース、クラゲの冷菜、クコの実添え、豚肉の黒胡椒炒め、ブロッコリー・松の実添え、赤坂璃宮チャーシュー、ホタテの醤油煮、鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添え、胡瓜の甘酢漬、大西洋鮭の唐揚げ、リンゴ酢風味、松笠いかと枝豆の中華あん、桃の花餅、クルミの餡炊き、若桃甘露煮、鶏肉の甘酢あん和え、ブロッコリー添えにははちみつが含まれておりますので1歳未満の乳児には与えないでください。